

DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÕES DE PÃES SEM GLÚTEN E DERIVADOS LÁCTEOS

Cleoneide Ferri¹, Julia Savio Pentead¹, Marcia Alves Chaves² Ivonei da Costa³

1. Acadêmicos do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC)
2. Orientadora e professora do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: marcia.alves@udc.edu.br
3. Co-orientador e professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: ivonei@udc.edu.br

INTRODUÇÃO

Tendo em vista o crescimento do público com desenvolvimento de alergias alimentares e intolerância ao glúten e a lactose, observa-se que a procura por produtos isento destes componentes estão acontecendo cada vez mais e com maior frequência. Por este motivo, novos testes com ingredientes distintos e combinações dos mesmos são cada vez mais comum, pois, buscam melhorias nos produtos já desenvolvidos além de proporcionar o aumento de opções de formulações alimentícias para a escolha do consumidor. Com base no exposto, buscou-se testar em escala piloto formulações de pão, com a substituição da farinha de trigo por outras isentas deste componente, além de não utilizar derivados lácteos.

MATERIAL E MÉTODOS

Na formulação A, foram utilizados, na ordem crescente de concentração, os seguintes ingredientes: água (40,65%), farinha de arroz (27,1%), farelo de aveia (6,77%), polvilho doce (6,77%), chia (4,06), mel (4,06%), banha (4,06%), tomate seco (4,06%), fermento biológico (1,08%), orégano (0,67%) e sal (0,67%). Na formulação B foram utilizados, respectivamente: água (42,55%), farinha de arroz (21,27%), fubá (21,27%), ovo (7,09%), açúcar mascavo (2,83%), óleo de soja (2,83%), fermento biológico (1,42%) e sal (0,7%). Cada uma das massas foi acondicionada em uma forma de 27x13 cm, sendo submetidas ao assamento por 45 minutos à 200°C, conforme demonstrado nas Figuras 1 e 2.



Figura 1: Formulação A



Figura 2: Formulação B

RESULTADOS

Obteve-se na formulação A uma mistura mais densa e escura, a qual proporcionou uma massa com aspecto mais pesado, enquanto na formulação B a massa teve aspecto mais líquido e claro. Após o assamento (Figura 3), a textura e sabor da formulação A foi mais aceita, sendo esta de característica similar ao pão com glúten. Para a formulação B, o pão possuiu aspecto mais seco, porém, o gosto aproximou-se do sabor da broa de milho tradicional.



Formulação A



Formulação B

Figura 3: Pães posterior ao assamento

CONCLUSÕES

Conclui-se que a adição de farinha de aveia na formulação A pode ter contribuído para a melhora na maciez e proximidade com os aspectos do pão tradicional.

REFERÊNCIAS

BERZUINO, M.B.; FERNANDES, R.C.S.; LIMA, M.A.; MATIAS, A.C.G.; PEREIRA, I.R.O. Alergia Alimentar e o Cenário Regulatório no Brasil. *Rev. Eletr. Farm.*, v. 14, n. 2, p. 23-36, 2017.

PONTES, Andrea Camurça Barbosa. *Desenvolvimento de pães sem glúten a partir de farinhas pouco exploradas*. 81 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Gastronômicas, Faculdade de Ciência e Tecnologia, Universidade de Nova Lisboa). Lisboa, Portugal, 2018